



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro

im Zunfthaus zum Schlüssel

Herzlich willkommen

Im Herzen der Stadt Basel steht seit mehreren Jahrhunderten das Zunfthaus zum Schlüssel. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1306 zurück. Die über 200 Mitglieder der E.E. Zunft zum Schlüssel sorgen für den Unterhalt und die Pflege des geschichtsträchtigen Hauses.

Unser Bistro mit der klassischen französischen Zinn-Bar, den kleinen, gemütlichen Holztischen und dem Boulevard auf der Freien Strasse bietet Ihnen ganztags eine Auswahl aus Küche und Keller.

A warm welcome

The merchant's guild house "Schlüsselzunft" is located in the heart of Basel's historic city center for many centuries. It was documented for the first time in the year 1306. More than 200 members of the guild "E. E. Zunft zum Schlüssel" are ever since responsible for maintaining this building full of history.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zum Apéro

Marinierte Oliven, Grana Padano, getrocknete Tomaten & Brotauswahl CHF 16.00
Marinated olives, Grana Padano cheese, dried tomatoes and bread basket

Apéroplättchen mit Rohschinken, Bresaola und Salami 1 – 2 Pers. CHF 22.00
Cold platter with smoked ham, bresaola and salami 3 – 4 Pers. CHF 32.00

Schlemmerbrötli – Paninis
mit Ei, Schinken, Thon, Sellerie oder Käse CHF 7.90
with egg, ham, tuna, celery or cheese

mit Rohschinken, Tatar oder Lachs CHF 9.90
with smoked ham, beefsteak tatar or salmon

Die Wintersuppe

Apfelweinsuppe mit Honig-Cashewnuss-Eis CHF 12.00
Cream of cider soup with honey-cashew ice cream

Tatar

Steak Tatar	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Frisch zubereitetes Rindstatar nach ihrem Wunsch gewürzt mild, medium oder scharf <i>mild, medium or hot</i> <i>Mariniert mit Cognac, Whisky oder Calvados</i>	CHF 22.00	CHF 34.00
		+CHF 4.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Gartenfrische Salate

Bunter Blattsalat oder gemischter Salat <i>Green salad or mixed salad</i>		CHF 12.00
Nüsslisalat mit Ei oder mit Ei Speck und Croutons <i>Lamb's lettuce with minced egg or with bacon, egg and croutons</i>	CHF 12.00	CHF 14.00
Classic Caesar Salad Caesar's-Salat mit Speckstreifen, Croutons und Grana Padano <i>Caesar's salad with bacon, croutons and Grana Padano cheese</i>	Vorspeise CHF 15.00	Hauptgang CHF 23.00
Chicken Caesar Salad Caesar's-Salat mit Croutons, Grana Padano und Pouletstreifen <i>Caesar's salad with croutons, Grana Padano cheese and chicken breast</i>	Vorspeise CHF 19.00	Hauptgang CHF 27.00
Asia Salat-Teller Blattsalate an Sesamdressing mit gebratenen Riesenkrevetten, Gemüse-Frühlingsrollen und Sweet-Chili-Sauce <i>Salads with sesame dressing, sautéed giant shrimps, vegetable spring rolls and sweet chili-dip</i>		CHF 26.00
Schlüsselzunft-Salatteller Blattsalate an Sesamdressing mit Poulet-Streifen, Mini-Frühlingsrollen, Zander-Knusperli und den passenden Dipsaucen <i>Salads with sesame dressing and vegetable spring rolls, pike perch nuggets, chicken slices and dips</i>		CHF 28.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro-Klassiker & Hauptgerichte

Clubsandwich mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomate und Pommes Frites <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato and French fries</i>	CHF 26.00
Tessiner Bauernbratwurst mit Dörrtomaten und Kräutern mit Zwiebelschweize und knuspriger Rösti <i>Ticino sausage with dried tomatoes and herbs, roasted onions and Roesti</i>	CHF 24.00
Hausgemachtes Pouletbrust-Cordon bleu mit Schinken und Emmentaler gefüllt, Schlüssel-Frites und Saisongemüse <i>Homemade chicken Cordon Bleu with ham and Emmentaler cheese, Schluessel-Fries and vegetables</i>	CHF 32.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Saisongemüse <i>Vienna style veal escalope with French fries and vegetables</i>	CHF 36.00
Kalbsleberstreifen an Madeirasauce mit knuspriger Rösti <i>Sliced veal liver with Madeira sauce and Roesti</i>	CHF 36.00
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit Nudeln <i>Beef filet cubes "Stroganoff" with noodles</i>	CHF 39.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fischgerichte

Kokos-Risotto mit Vanille und gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten CHF 34.00
Coconut risotto with vanilla and sautéed black tiger prawns

Gebratenes Zanderfilet mit Salbeischaum, Kartoffeln und Bohnengemüse CHF 39.00
Sautéed pike-perch fillet with sage foam, potatoes and beans

Vegetarische Gerichte

Funghi-Porcini Ravioli an Thymiansauce CHF 28.00
Funghi Porcini Ravioli – Boletus ravioli with thyme sauce

Pilz-Malfatti mit Kräuterpesto und Belper Knolle CHF 28.00
Mushroom malfatti with herb pesto and "Belper Knolle"-cheese

Warm & Wärschaft

Croque Monsieur mit Schinken, Gruyère und kleinem Blattsalat CHF 16.50
Croque Monsieur with ham, gruyere cheese and small side salad

Croque Madame mit Schinken, Gruyère, Spiegelei und kleinem Blattsalat CHF 19.50
Croque Madame with ham, gruyere cheese, fried egg and small side salad

Croque Maison mit Tomaten, Gruyère, Spiegelei und kleinem Blattsalat CHF 15.50
Croque Maison with tomato, gruyere cheese, fried egg and small side salad

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Süsse Versuchungen

Hausgemachter Brownie CHF 12.00
mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm
Homemade brownie with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Apfel-Streuselkuchen mit Vanilleglace und Schlagrahm CHF 12.00
Apple crumble pie with vanilla ice cream and whipped cream

Crema Catalana mit Picandou-Ziegenfrischkäse CHF 14.00
Crema Catalana with Picandou goat cream cheese

Vermicelles
Mit Meringue und Schlagrahm CHF 12.00
Chestnut mash with meringue and whipped cream

Fleisch- und Fischdeklaration:

Italien: Bresaola

Schweiz: Grand Cru Rohschinken, Salami, Bündner Rohschinken, Rindstatar, Speck, Pouletbrust,
Bauernbratwurst, Schinken, Kalb, Kalbsleber

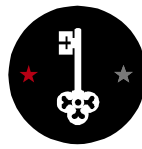
Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei
(MSC, Friends of the Sea, Fish for Future).

Zander: Estland

Thunfisch: Pazifik

Black Tiger Krevetten: Vietnam

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaçen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Winter	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Schokoladenglaçe, Orangensorbet, marinierte lauwarme Orangen und Schlagrahm <i>Vanilla and chocolate ice cream, orange sorbet, marinated lukewarm oranges and whipped cream</i> Glaçe à la vanille et chocolat, sorbet aux oranges, oranges marinées tiède, crème chantilly		
Coupe Oriental	CHF 12.00	CHF 16.00
Pistazien-, Weisse-Schokolade-Kardamom- und Honig-Cashew-Glaçe mit karamellisierten Mandeln, Dörrfeigen und Schlagrahm <i>Pistachio, white chocolate-cardamom, honey-cashew nut ice cream with caramelized almonds and dried figs</i> Glaçe de pistache, chocolat blanc-cardamome, miel-noix de cajou, amandes et figues caramélisé		
Coupe Danmark	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanilleglaçe mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce & whipped cream</i> Glaçe à la vanille, sauce chocolat et chantilly		
Coupe Choco	CHF 12.00	CHF 16.00
Choco-Nips-Glaçe, Brownie-Würfel, Schokoladentopping und Schlagrahm <i>Choco-Nips ice cream, brownie crumbles, chocolate topping and whipped cream</i> Glaçe au chocolat, brownie en dés, sauce chocolat et chantilly		
Coupe Viennoise	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Mocca-Bailey's-Glaçe mit Espresso übergossen und Schlagrahm <i>Vanilla- and Mocca-Bailey's ice cream with fresh brewed espresso and whipped cream</i> Glaçe à la vanille et mocca, arrosé de café, chantilly		

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaçen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Colonel Zitronen-Limettensorbet mit Vodka <i>Lemon-lime sorbet with vodka</i> Sorbet au citron et au citron vert arrosé de vodka	CHF 12.00	CHF 16.00
Coupe Bacon Vanille- und Karamell-Speckglace mit Karamelltopping, karamellisiertem Speck und Schlagrahm <i>Vanilla and caramel-bacon ice cream with caramel sauce, caramelized bacon and whipped cream</i> Glacé à la vanille et glace de caramel au lard, sauce caramel, lardons caramélisés et chantilly	CHF 12.00	CHF 16.00
Coupe Kir Royal Cassissorbet mit Champagne Laurent Perrier <i>Cassis sorbet with Laurent Perrier champagne</i> Sorbet de Cassis au Champagne Laurent Perrier		CHF 18.00
Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl <i>Ice cream or sorbet of your own choice</i> Glaces et sorbets de votre choix	Kugel/Scoop Rahm/Cream	CHF 4.20 CHF 2.00
Sorbets: Cassis, Zitrone-Limette, Glühwein-Zwetschge, Birne-Williams, Orange-Thymian <i>Black Currant, Lemon-Lime, Mulled wine-Plum, Pear-Williams, Orange-Thyme</i> Cassis, Citron, Pruneau-Vin chaud, Poire-Williams, Orange-Thym		
Glacé/Ice cream: Vanille, Schokolade, Mocca-Bailey's, Honig-Cashew, weisse Schoggi-Kardamom, Pistazie, Karamell-Speck <i>Vanilla, Chocolate, Mocca-Bailey's, Honey-Cashew, white Chocolate-Cardamom, Pistachio, Caramel-Bacon</i> <i>Vanille, Chocolat, Mocca-Bailey's, Miel-Noix de Cajou, Chocolat blanche-Cardamome, Pistache, caramel au lard</i>		

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Schaumweine im Offenausschank

Italien <i>Veneto</i>	Prosecco Armani Extra Dry Albino Armani, Friaul	<i>DOC</i> <i>Glera</i>	10cl	CHF 9.50
Frankreich <i>Champagne</i>	Laurent-Perrier Brut Laurent Perrier, Tour-sur-Marne	<i>AOC</i> <i>Cuvée Champagne</i>	10cl	CHF 15.50
	Forget-Brimont 1^{er} Cru Rosé Forget-Brimont, Michel Forget, Ludes	<i>AOC</i> <i>Cuvée Champagne</i>	10cl	CHF 17.50

Weissweine im Offenausschank

Schweiz <i>Waadt</i>	Yvorne Grand Cru « Chant des Resses » Vignerons d'Yvorne, Chablais	<i>AOC</i> <i>Chasselas (Gutedel)</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Schweiz <i>Baselland</i>	Baselbieter Blanc de Noirs Siebendupf Kellerei, Liestal	<i>AOC</i> <i>Pinot Noir</i>	75cl	CHF 46.00 dl 6.70
Frankreich <i>Chablis</i>	Chablis AC Domaine Alain Geoffroy	<i>AOC</i> <i>Chardonnay</i>	75cl	CHF 62.00 dl 9.50
Spanien <i>Rias Baixas</i>	Terras Gauda Albariño Bodegas Terras Gauda – O Rosal	<i>DO</i> <i>Albariño, Loureira, Caiño Blanco</i>	75cl	CHF 58.00 dl 8.50
Italien <i>Piemont</i>	Roero Arneis Bricco Monte Olmo	<i>DOCG</i> <i>Arneis</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Portugal <i>Alentejo</i>	Cardal Quinto da Alorna	<i>DO</i> <i>Fernão Pires, Trincadeira</i>	75cl	CHF 42.00 dl 6.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Rosé- & Rotweine im Offenausschank

Schweiz <i>Baselland</i>	Cuvée d'Or Rosé Siebe Dupf-Kellerei	<i>AOC</i>	75cl	CHF	49.00 dl 7.00
Schweiz <i>Baselland</i>	Muttenser Pinot Noir Urs & Regula Jauslin, MuttENZ	<i>AOC</i>	75cl	CHF	46.00 dl 6.80
Schweiz <i>Wallis</i>	Cornalin Charles Bonvin SA, Sion	<i>DOC</i>	75cl	CHF	62.00 dl 9.00
Italien <i>Abruzzen</i>	Gran Sasso Sangiovese Terre di Chieti	<i>IGT</i>	75cl	CHF	42.00 dl 6.00
Italien <i>Venezien</i>	Ripasso della Valpolicella Superiore Corte Rugolin	<i>DOC</i>	75cl	CHF	65.00 dl 9.50
Spanien <i>Rioja</i>	Rioja "Pies Negros" Bodegas y Viñedos Artuke	<i>DO</i>	75cl	CHF	52.00 dl 8.00
Frankreich <i>Languedoc-R.</i>	Château Arrogant Jean-Claude Mas, Château Arrogant Frog	<i>AOP</i>	75cl	CHF	54.00 dl 8.00

Süsswein im Offenausschank

Frankreich <i>Bordeaux</i>	Château Fayau Jean Medeville, Cadillac	<i>Degustation</i>	4cl	CHF	7.00
		<i>Glas</i>	10cl	CHF	14.00

Eine grosse Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Kaffee, Tee & Milch

Kaffee, Espresso, Ristretto		4.80
Coretto Grappa		7.50
Doppelter Espresso		6.80
Milchkaffee		4.80
Cappucino / Latte Macchiato		5.50
Espresso Macchiato		4.80
Café Mélange (mit Schlagrahm)		6.50
Heisse Schokolade (dampferhitzt)		5.00
Heisse Schokolade mit Schlagrahm		7.00
Kalte Schokolade	30cl	5.00
Milch dampferhitzt oder kalt	20cl	4.80
Diverse Frappés	30cl	9.00
Sirocco BIO-Tee		4.80
Earl Grey, Ceylon, Minze, Kamille, Verveine		
Rooibos-Mandarin, Rote Früchte, Grüntee-Jasmin		

Bier

Warteck Pic vom Fass	20cl	4.50
Warteck Pic vom Fass	30cl	5.00
Warteck Pic vom Fass	50cl	7.90
Schneider Weisse vom Fass	30cl	5.60
Schneider Weisse vom Fass	50cl	8.90
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	6.00
Feldschlösschen Brune	33cl	6.00
Feldschlösschen Premium	33cl	6.50

Fruchtsäfte

Frischer Orangensaft	20cl	6.90
Apfelsaft naturtrüb	30cl	5.50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	30cl	5.50
Granini Tomatensaft	20cl	6.50

Kalte Getränke

Henniez rouge oder naturelle	33cl	5.00
Henniez naturelle oder légère	50cl	7.00
Henniez naturelle oder légère	75cl	9.50
Evian Naturelle, Badoit légère	50cl	7.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Gazosa Himbeer, Zitrone, Mandarine	35cl	6.20
Ice Tea	30cl	5.50
Rivella rot oder blau	30cl	5.50
Orangina	25cl	5.50
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20cl	5.50
San Bitter	10cl	6.90
San Bitter mit frischem Orangensaft		9.90

Schaumwein & Weincocktails

Prosecco Armani extra dry	10cl	9.50
Champagne Laurent Perrier Brut	10cl	15.50
Champagne Forget-Brimont 1 ^{er} Cru Rosé	10cl	18.00
Kir Royale	10cl	16.00
Gespritzter Weisswein	15cl	7.50
Kir Blanc	10cl	7.50
Aperol mit Prosecco	10cl	10.50
Hugo (Prosecco, Holunder, Limes)		12.00

Aperitif & Bitter

Martini Bianco oder Rosso	4cl	17%	8.50
Campari, Cynar	4cl	23/17%	8.50
mit frischem Orangensaft			12.50
Appenzeller	4cl	29%	8.50
Ricard	2cl	45%	8.50
Sherry Tio Pepe Dry	4cl	15%	8.50
Sherry Drysack Medium	4cl	15%	8.50
W. & J. Graham's Fine White Port	4cl	19.5%	8.50
W. & J. Graham's Tawne Red Port	4cl	19.5%	8.50

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt